

BORDEAUX SURPRENANTS ● VINS ORANGES D'ALSACE ● HELAN MOUNTAIN ● DOISY DAËNE

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Enquête
L'EMPREINTE
CARBONE
D'UNE BOUTEILLE
DE VIN

NOS BONNES
ADRESSES
À PORTO

RÉVOLUTION
CRÉMANTS
CES BULLES
QUI DÉFIENT
LE CHAMPAGNE

L'APPEL DES CÔTES-DU-RHÔNE

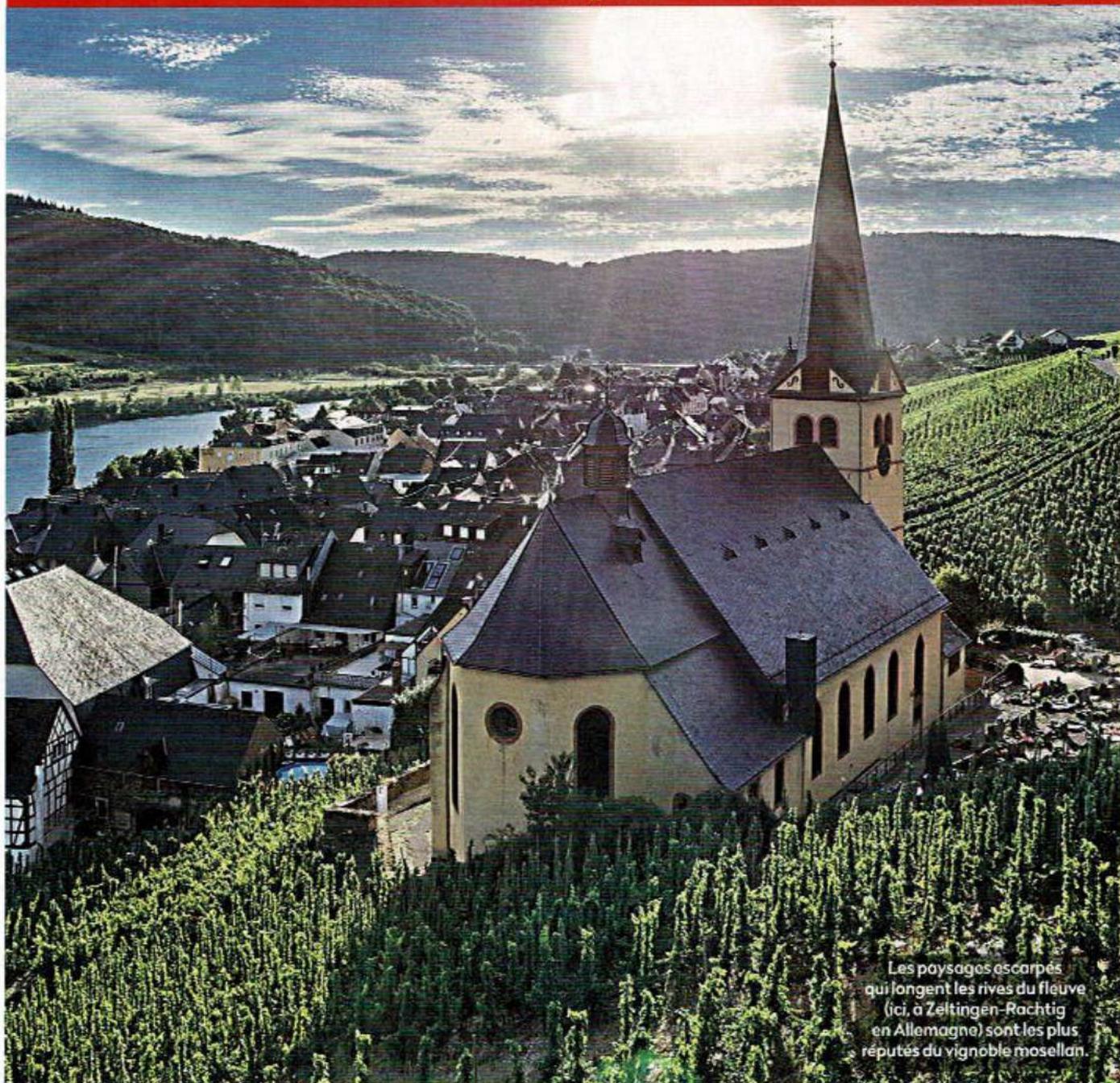
Faites le plein de plaisir
85 super vins à prix doux, on aime !

LA MOVIDA
"VIN DE FRANCE"
60 cuvées qui crient liberté

France, Allemagne, Luxembourg
Les trois facettes
du vin de Moselle

L 13477 - 665 - F: 7,50 € - RD





Les paysages escarpés qui longent les rives du fleuve (ici, à Zeltingen-Rachtig en Allemagne) sont les plus réputés du vignoble mosellan.

Goûtez la Moselle de Toul à Coblence !

La Vallée de la Moselle traverse trois vignobles européens sur les coteaux parfois abrupts d'Allemagne, du Luxembourg et de France. Leurs meilleurs vins méritent notre attention.

Par Caroline Furstoss

Les Dégustations Les vins de Moselle

Le majestueux fleuve Moselle évoque pour tout amateur de vin un paysage escarpé, où la vigne est plantée sur des terrasses de schistes de Trèves à Coblenze. Au-delà de ce paysage, au carrefour de trois pays européens, un travail collectif de dix ans entre la France, le Luxembourg et l'Allemagne fait aujourd'hui apparaître Terroir Moselle, une nouvelle dénomination au cœur de cette grande vallée transfrontalière où les producteurs font preuve d'un dynamisme hors normes. Ce sont donc aujourd'hui quatre appellations contrôlées qui composent la vallée européenne de la Moselle. Pour créer cette dénomination transfrontalière, il a fallu trois ans de travail avec les douanes, le taux d'accise étant différent pour chaque pays !

En France, cette dénomination regroupe l'AOP Côtes de Toul et les vignes de la nouvelle AOP Moselle, où une dizaine de producteurs est installée principalement autour de Metz. L'appellation Moselle Luxembourgeoise est, quant à elle, localisée sur un territoire allant de Schengen à Wasserbillig, le long de la frontière avec l'Allemagne ; il s'agit d'ailleurs de l'unique vignoble du Grand-Duché, qui s'avère plus que convaincant. Sur l'autre versant, en Allemagne, l'appellation Mosel commence à Perl et suit la vallée jusqu'à la confluence du Rhin à Coblenze, en incluant deux affluents : la Saar et la Ruwer ; ici, la réputation des vins s'est construite depuis l'ère romaine, la Mosel étant le berceau de groupes de production de qualité supérieure comme le Verband Deutscher Prädikatsweingüter ou le Bernkasteler Ring.

BLANCS ET BULLES

Dans ces vignobles transfrontaliers, la production est majoritairement dédiée aux vins blancs, avec une belle part d'effervescents. Les consommateurs allemands et luxembourgeois raffolent des bulles ; c'est d'ailleurs devenu une grande spécialité au Luxembourg, avec près de 25 % de la production viticole. Malgré des prix de vente assez hauts, dus à des coûts de main-d'œuvre élevés et à une surface de vignoble plus limitée que chez les voisins, les bulles luxembourgeoises connaissent un vrai succès.

En Allemagne, le sud de la région est un très important producteur d'effervescents. Mais la réglementation peu qualitative favorise une production industrielle à Trèves, où les plus gros faiseurs fournissent les hypermarchés discount en effervescents très dosés à bas prix. Nous avons pu trouver quelques vigneron résistants inscrits dans une démarche de qualité. Les bulles se construisent alors en douze mois sur lattes, comme au Luxembourg. À retenir, la mention Winzer Sekt, au cahier des charges plus restrictif que Crémant Mosel. Côté français, la mention Crémant de Moselle a été accueillie froidement dans le Grand Est, patrie du Champagne et du Crémant d'Alsace. Malgré une qualité en constante évolution, la méthode traditionnelle va devenir IGP Lorraine, la mention Crémant ayant été abandonnée suite au blocus alsacien.

Les Lorrains n'ont pas dit leur dernier mot ! C'est sur les vins tranquilles qu'ils prennent leur revanche. Tandis que l'Alsace se déchire autour de la définition d'un riesling sec, depuis 2011, si une étiquette mentionne l'appellation Moselle en France, c'est que le vin est sec, quel que soit son cépage, avec 4 grammes de sucres résiduels maximum. Certains vins un peu plus riches, le gewurztraminer par exemple, se trouvent déclassés en Vin de France. Une dérogation est toutefois possible pour les millésimes plus riches. L'auxerrois, le müller-thurgau et le pinot gris sont les cépages principaux dans la partie française, et les vins sont proposés à la vente avec deux ou trois ans d'élevage en cave et bouteille (en Allemagne, les vins, à dominante de riesling (62 %), sont vendus plus jeunes). Ce vignoble implanté dans le département de la Moselle est en pleine renaissance, avec le soutien à l'installation de jeunes vigneron. Un esprit collectif pour cette jeune micro-appellation de 73 hectares et une très bonne dynamique pour la culture bio et biodynamique, initiée par la famille Molozay au château de Vaux il y a vingt ans déjà. On a pu trouver quelques domaines avec des cuvées d'un bon niveau, même si la qualité générale reste assez hétérogène pour le moment.



Les cuvées du domaine du Bélier (France), de Nik Weis St. Urban-Hof (Allemagne) et du domaine Henri Ruppert (Luxembourg) sont une belle illustration de la personnalité des blancs mosellans.

MISEZ SUR LES SECS

Autre ambiance au Luxembourg, avec la moitié de la surface du vignoble (1 300 hectares) travaillée par les caves coopératives et une culture en agriculture biologique moins systématique que sur la rive française. Le style se dévoile plus en rondeur, avec l'auxerrois, le pinot gris ou le rivaner (plus connu sous le nom de müller-thurgau), mais aussi plus racé avec le riesling ou l'elbling (cépage typique de ce secteur) dans la partie nord. Depuis 2014, les vins et crémants luxembourgeois sont commercialisés sous l'AOP Moselle Luxembourgeoise.

Le français n'est pas la première langue du pays, mais lorsqu'il s'agit des étiquettes, les mentions sont utilisées pour les affichages officiels (Grand Premier cru) et le critère de qualité principal reste le rendement et la situation géographique des parcelles. Le sud et le sud-est du pays, où est situé le vignoble, sont tout de même davantage francophones et l'accueil se fait très souvent en français.

Enfin, la version germanique de la Moselle déroule plus de 8 500 hectares de vignes en six sous-régions. Une dégustation exhaustive est impossible à réaliser en quelques pages seulement, c'est pourquoi nous avons établi une présélection de jeunes domaines, de découvertes, de caves coopératives qui nous ont impressionnés, avec également quelques classiques et incontournables.

Conditions de la dégustation

Pour la première fois, les trois pays se sont coordonnés pour une dégustation à Trèves, en Allemagne, en mars 2022, en exclusivité pour La RVF, complétée de visites sur place dans les domaines dans le courant du printemps 2022.



LA FRANCE

En France, le vignoble mosellan est divisé en deux secteurs principaux avec les AOP Côtes de Toul et Moselle, autour de Metz. Le premier secteur produit des vins blancs, rouges et le fameux gris, issus des cépages gamay, pinot noir et auxerrois. Le second secteur est plus intéressant, avec des vins qui gagnent en complexité. Dans ce vignoble en pleine renaissance, une nouvelle génération de trentenaires bien ancrés dans leur terroir a trouvé ici un beau terrain de jeu. Certifiés ou en cours de certification, ils ont fait le choix de l'agriculture biologique. Comparés à leurs voisins allemands ou luxembourgeois, ces vins français offrent un rapport prix/plaisir indéniable !

AOP Côtes de Toul et Moselle

92/100 CHATEAU DE VAUX

● Pinot gris Pylae 2019 🍷
Ce domaine historique de l'appellation a déménagé il y a peu son chai dans une ancienne réserve de guerre allemande. Notes de noisettes torréfiées au nez, avec un beau mélange de fruits jaunes et de moka. La bouche est complexe, de bonne tenue, elle offre de la rondeur, des saveurs de poivre blanc. La finale est pure et équilibrée, avec de fins amers. 22,20 €

92/100 DOMAINE OURY-SCHREIBER

● Les Quatre Éléments 2018 🍷
Le nez est fringant, avec des notes de fruits blancs et de pêche blanche. La bouche est pure et dynamique, avec une sensation légèrement florale

Domaine Oury-Schreiber,
à Marieulles-Vezon (France)

Ses vins tranquilles et ses bulles nous enchantent



Les vins d'Angélica Oury sont en progrès constants.

C'est à mi-chemin de ses origines germano-champenoises qu'Angélica Oury développe son domaine viticole, à 15 km au sud de Metz. Cette histoire commence dès 1991 grâce à la curiosité de son père, Pascal Oury, ingénieur constructeur de tracteurs en Champagne. Avec la vente de sa maison, il achète quelques hectares en Moselle et y plante de la vigne, tout en bio, en misant sur son potentiel en devenir. Après une belle expérience à Pézenas (Languedoc), où elle rencontre son mari Cédric, Angélica reprend le domaine mosellan il y a une dizaine d'années, suite au décès de son père. Les bulles prennent naturellement une place importante au domaine, mais les vins tranquilles ne cessent de progresser, mettant à l'honneur l'auxerrois, le pinot gris, le müller-thurgau et le pinot noir. C. F.

en finale. Cet assemblage d'auxerrois et de pinot gris est un "must". 10 €

92/100 DOMAINE OURY-SCHREIBER

● Pinot noir
Les Ramponés 2020 🍷
Une belle gestion du millésime 2020, très chaud et sec. Ce rouge de pinot noir offre des notes de cerise confite, de girofle, de cannelle, avec un côté très pulpeux en bouche, les tanins sont onctueux, veloutés. 13 €

91/100 DOMAINE LES BÉLIERS

● Nina 2020 🍷
Un élevage en bois apporte de la consistance à ce pinot gris planté sur argilo-calcaires et marnes. Le nez rappelle les fleurs blanches et la poire williams, avec un côté noisette. La bouche est vive dans cette cuvée limitée à 1 300 bouteilles, qui n'est pas produite chaque année. En prime, le domaine propose également de très belles chambres d'hôte avec vue sur le vignoble. Profitez-en ! 13,50 €

90/100 CHATEAU DE VAUX

● Pinot noir Pylae 2020 🍷
Une expression intense de rose et de fines épices avec une touche finement fumée. Une bouche encore un peu serrée avec une sensation de fruits rouges, de myrtille et une finale aux notes grillées. 24,80 €

90/100 DOMAINE RÉMI GAUTHIER

● Auxerrois Primitiae 2020 🍷
Le domaine se situe dans la zone (Vic-sur-Seille) la plus excentrée, à l'est du fleuve Moselle. Dans ce vin issu de jeunes vignes d'auxerrois sur sol argileux, le nez délicat s'ouvre sur des notes de céréales et de fruits blancs. La bouche est élégante, l'élevage en barriques est bien intégré, il apporte des fines notes épicées. On garde une sensation cristalline et désaltérante. 12 €

89/100 DOMAINE RÉMI GAUTHIER

● Pinot noir Primitiae 2020 🍷
Le nez s'ouvre sur des notes de poivre sauvage et de fruits rouges. La bouche a de la tenue, avec des tanins au grain fin, elle reste fraîche. 12 €

89/100 DOMAINE LES BÉLIERS

● La Vigne aux Oiseaux 2020 🍷
C'est la cuvée d'auxerrois emblématique du domaine ; les vignes ont été plantées par le père et le grand-père d'Ève, actuellement à la tête du domaine. Le nez rappelle les herbes aromatiques et les fleurs de printemps. La bouche livre des saveurs franches de fruits blancs, avec un côté plus puissant en alcool, tout en restant équilibrée. 11,50 €

89/100 DOMAINE MUR DU CLOÛTRE

● Pinot gris Prestige 2017 🍷
Le nez rappelle le miel